

Zwiebel-Rostbraten mit Maultaschen

Für 4 Personen

Für die Maultaschen:

160 g Hartweizenmehl	160 g Weizenmehl (Type 405)	5 Eier
3 Eigelbe	1 EL Olivenöl	1 EL Wasser
Meersalz, Weizenmehl	150 g Babyspinat	2 Schalotten
200 g gemischtes Hackfleisch	Pfeffer	1 Eiweiß
2 EL Butter		

Für den Rostbraten:

4 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	1 Knoblauchzehe
4 Rumpsteaks à ca. 200 g	2-3 EL Pflanzenöl	Meersalz, Pfeffer
4 Schalotten	2 EL Butter	150 ml Kalbsjus

Für die Maultaschen aus den beiden Mehlen, 2 Eiern, Eigelben, Olivenöl, Wasser und 1/2 TL Salz zu einem glatten Nudelteig kneten (ist der Teig zu fest, noch 1-2 EL Wasser zugeben, ist er zu weich noch etwas Mehl zugeben). Den Teig abgedeckt 2 Stunden ruhen lassen.

Für die Füllung den Spinat putzen, waschen, trocken schleudern und ganz fein schneiden. Die Schalotten schälen und sehr fein würfeln.

Spinat und Schalotten zusammen mit dem Hackfleisch und 3 Eiern gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Zur Fertigstellung den Nudelteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn in Bahnen von ca. 15 cm ausrollen und die Hackmasse mit einem Spritzbeutel ohne Tülle in einer langen Bahn aufspritzen. Den restlichen Teig mit etwas verquirltem Eiweiß einpinseln. So einschlagen, dass eine breite Nudel von ca. 4,5 – 5,5 cm entsteht. Mit einem Holzlöffelstiel die einzelnen Maultaschen formen, mit einem Teigrad oder Messer durchtrennen. Die Maultaschen in einem Topf mit reichlich gesalzenem Wasser so lange kochen, bis die Maultaschen oben schwimmen und ca. 5 Minuten durchgezogen sind. Dann aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen.

Den Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Kräuter waschen und trocken schütteln.

Den Knoblauch schälen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne in etwas Öl bei starker Hitze von beiden Seiten scharf anbraten, anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Kräuter und Knoblauch auf ein leicht geöltes Backblech geben. Darauf die angebratenen Rumpsteaks legen und im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten medium garen.

Für die Sauce die Schalotten schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 2 EL Butter anbraten. Mit Kalbsjus aufgießen, aufkochen und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Bis zum Anrichten warm halten.

Die Maultaschen kurz vor dem Servieren in einer Pfanne mit 2 EL zerlassener Butter schwenken, gegebenenfalls mit etwas Salz und Pfeffer nachwürzen.

Die Steaks auf Teller legen, je 3 Maultaschen dazu anrichten und die Sauce angießen. Dazu passt mit Vinaigrette mariniertes Blattsalat.

Frank Buchholz am 09. März 2015